

N'hésitez pas à nous demander un **conseil** pour vos sauces, cuissons, choix, recettes... nous mettons tout en œuvre pour la réussite de votre repas de fête.

Vous pouvez nous transmettre **votre commande**

par téléphone : 02/343 11 42

par mail : commande@maisonpetre.be

ou au magasin, bien sûr.

Si vous effectuez votre commande **avant le lundi 20 décembre**, vous nous aidez à vous fournir des produits de qualité.



Pour vos fêtes de fin d'année, en plus de notre **assortiment habituel de gibiers et volailles** soigneusement sélectionnés, nous vous proposons également :

Pour cette période, nos heures d'ouverture sont modifiées :

Le mercredi 22 de 10 à 16 heures.

Le jeudi 23 de 10 à 18 heures.

Le vendredi 24 de 10 à 15 heures, **pour le retrait de commandes uniquement.**

Le mercredi 29 de 9 à 16 heures.

Le jeudi 30 de 10 à 18 heures.

Le vendredi 31 de 10 à 14 heures

Par ailleurs, le magasin sera **fermé** :

les 25, 26 et 27 décembre,

les 1^{er}, 2, 3 et 4 janvier.

Livraison à domicile tous les jours

Nos foies gras :

Mi-cuits maison, vous les dégusterez en verrines, en crème brûlée ou en tranche pour le plaisir des papilles...

Foie gras d'oie : 166.60 € le kg

Foie gras de canard : 152.80 € le kg

Foie gras de canard cru à poêler: 98.80 € le kg
(portions de ± 50 g)

Pour les accompagner, nous vous proposons nos **confits d'oignon**, de **figue**, nos **chutneys de mangue** ainsi qu'un **pain d'épices** « spécial foie gras » pour une dégustation gourmande.

Pour l'apéritif

Mini nems de volaille, sauce aigre douce 0.90/pièce

Mini croquettes aux crevettes grises 1.60€/pièce

www.maisonpetre.be



Maison Pétré



Nos volailles fermières : issues d'élevages traditionnels, à rôtir, farcies ou non, elles restent les grands classiques des fêtes...

Toutes les volailles farcies peuvent également être **truffées sur demande** (truffes noires fraîches du Périgord) **en supplément**, prix selon arrivage et poids de farce.

Dinde fermière à cuire selon arrivages

nature : 15,35 € le kg

± 8 € par pers.

ou farcie (farce au foie gras) : ± 14 € par pers.

Farcie truffée : ± 22€/pers.

Chapon fermier à cuire selon arrivages

nature : 22.25 € le kg

± 11€ par pers.

ou farci : ± 16€/pers.

Farci truffé : ± 22€/pers.

Oie fermière à cuire: 19,80 € le kg

Poulet ou pintadeau farci à cuire: 45 € la pièce

Poulet ou pintadeau farci truffé à cuire: 70 €/pièce

Caille farcie à cuire: 8.90 € la pièce

Caille farcie truffée à cuire : 13.80 € la pièce

Blanc de poulet farci à cuire 38€ le kilo

Rôti de dinde farci à cuire 38€ le kilo

Leurs accompagnements : sucrés ou salés, préparés par nos soins, prêts en quelques minutes, ils accompagnent volailles et gibiers...

Pommes aux airelles : 3.50 € la pièce

Poires au vin rouge : 2.00 € la pièce

Gratin dauphinois : 4.20 € le ravier (400 g)

Croquettes de pommes de terre : 0.50 € la pièce

Purée de pommes de terre : 3.30 € le ravier (400 g)

Purée de céleri rave : 3.50 € le ravier (250 g)

Purée de marrons : 4.80 € le ravier (250 g)

Chicons braisés : 2.20 € les 100 g

Nos plats préparés : une volaille ou un gibier préparé selon nos recettes et ses accompagnements...

Prix par portion/personne :

Le civet de biche : 16.40 €

Le vol-au-vent, volaille et ris de veau: 12.95 €

Le risotto aux morilles (végétarien) : 10.80 €

*Avec sauce et accompagnement **au choix** compris:*

Le râble de lièvre à réchauffer: 22.80€

La noisette de biche à réchauffer: 23.80 €

Le suprême de pintadeau à réchauffer: 22.60 €

Le filet de faisan à réchauffer: 24.20 €

Le blanc de poulet farci à réchauffer : 14.40€

La caille farcie à réchauffer : 16.80 €

Sauces à choisir: truffes, morilles, gibier ou cèpes

Accompagnement à choisir : pomme aux airelles, chicons braisés, purée de céleri ou poire au vin rouge.

Nos sauces maison : (dont 0.50€ caution)

aux cèpes : 8.70 € le ¼ litre

aux morilles : 9.10€ le ¼ litre

aux truffes : 10.70 € le ¼ litre

gibier crème : 7.30 € le ¼ de litre

Fond de gibier maison : 11.50 € le ¼ de litre